

Manténgalas limpias

Los empleados deben lavar sus manos:



Copyright © International Association for Food Protection

- Antes de preparar los alimentos
- Después de ir al baño
- Después de manipular carne cruda
- Después de manipular platos sucios, productos químicos o basura
- Después de los descansos, de comer o fumar
- Después de ensuciarse las manos